

۲۱۸۴۴۵۵

## صنایع لبنی (۲)

۴۱

تعداد واحد: ۳

نوع واحد: ۲ واحد نظری - ۱ واحد عملی

پیشیناز: صنایع لبنی (۱)



سرفصل درس:

نظری: سالم سازی شیر، باکتوفوگاسیون، میکروفیلتراسیون، فرآیند حرارتی، باستوریزاسیون، استریلیزاسیون، تهیه شیر نوشیدنی، تولید فرآورده های تخمیری شیر، تعریف انواع تخمیر فرآورده های لبنی، شرائط و عوامل مؤثر بر تخمیر، تولید ماست، خامه کشت داده شده، دوغ کشت داده شده، آب کره کشت داده شده، کفیر، کومیس، تولید کره، انواع مختلف کره، آماده سازی خامه برای کره زنی، کره ترش، کره شیرین، کره زنی متناوب، کره زنی دائمی، آرومای کره، بسته بندی، نگهداری، فساد کره، تولید پنیر، طبقه بندی، مصرف پنیر در ایران و جهان. ارزش اقتصادی و غذایی پنیر، روشهای مختلف تولید پنیر، انعقاد اسیدی، انعقاد آنزیمی، مکانیزمها، آنزیمها، استارترها، شرائط تولید، شرائط رسانیدن و انبار کردن پنیر. بسته بندی فرآورده های تغلیظ شده شیر، تبخیرکننده ها، تولید شیر کندانه شیرین و غیر شیرین. خشک کردن غلظکی، پاششی، تولید شیر خشک فوری، تولید بودر آب پنیر، تولید شیر خشک بچه، تولید فرآورده های خاص، تولید بستنی، مقدمه طبقه بندی، ترکیب و اجزاء تشکیل دهنده فرایند کردن مخلوط، فرایند انجماد، هوادهی، بسته بندی و سخت کردن بستنی، بستنی یخی شیری، بستنی یخی، بستنی یخی مرکب، سیستمهای شستشو و ضد عفونی کردن تجهیزات. کارخانه های لبنی، کنترل کیفیت فرآورده های لبنی،

تکنولوژیهای جدید، میکرواولترافیلتراسیون تجهیزات در نانوفیلتراسیون، اسمز معکوس  
عملی: انجام آزمایشات مربوط به کنترل کیفی شیر و فرآورده های لبنی، آزمایشات تعیین کهنگی و تازگی  
شیر، کنترل کفایت باستوریزاسیون، تهیه فرآورده های لبنی شامل خامه، ماست، پنیر، کشک و  
بستنی، بازدید از واحد شیردوشی، بازدید از کارخانجات صنایع غذایی و تهیه گزارش جامع از  
مراحل تولید. آزمایشاتی که در خط تولید انجام می گیرد و چگونگی کنترل کیفی محصولات لبنی در  
کارخانجات و عملیات شستشوی تجهیزات و دستگاههای خط تولید شیر.

